



CAP Cuisinier (niveau 3)

Objectif de la formation : Acquérir les compétences professionnelles du métier de cuisinier et obtenir le **CAP Cuisinier, diplôme de niveau 3**

Le cuisinier prépare les plats proposés au menu pour les clients et les présente avec soin. A la fin du service, il faut nettoyer et tout remettre en place en cuisine. Le rôle du cuisinier est également de **déterminer les quantités à acheter, négocier les prix et vérifier la qualité des produits.** Le cuisinier peut travailler seul ou en équipe (brigade) sous la responsabilité d'un chef de cuisine dans la restauration traditionnelle ou collective. Il est le plus souvent **debout, dans la chaleur**, sans réel contact avec la clientèle. Il travaille **en tenue** : pantalon, veste et toque. Le respect de **règles d'hygiène très strictes** est de rigueur. **Poursuite de formation possible :** BP cuisinier (niveau 4)

Durée moyenne de parcours : 8 mois (630 h au CFA et 560 h en entreprise)
Rythme : Temps plein

Dates prévisionnelles de formation:

- Janvier, mars et septembre

Lieu : CFA/Bethoncourt

Contenu de formation :

- **Acquérir les techniques et compétences professionnelles**
- **Acquérir les connaissances appliquées au métier : technologie métier, sciences et gestion appliquées, prévention santé, hygiène et sécurité au travail, être sensibilisé aux questions / pratiques de développement durable liées au métier, lutte contre les discriminations, égalité hommes femmes**
- **Hygiène alimentaire**
- **Adopter la posture et le comportement professionnel attendus**
- **Se préparer aux épreuves d'enseignement général du CAP et anglais (dispense possible)**
- **Développer les compétences et connaissances transversales à l'insertion professionnelle :** TRE, apprendre à apprendre, renforcement des savoirs de base et culture numérique
- **Expérimenter et appliquer les connaissances et compétences du métier en entreprise** en fonction de son projet de formation et d'insertion professionnelle
- **OPTION :** Découvrir les bases du métier en pâtisserie, traiteur et boulangerie

Modalités pédagogiques : Enseignement pratique en plateau technique 21h/semaine—Enseignement appliqué au métier et théorique 14h/semaine.

Modalités d'évaluation : Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves du CAP en épreuves ponctuelles en fin de parcours. Certification partielle possible.

Formation accessible aux publics en situation d'handicap.



Compétences professionnelles visées :

Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine

▪ **Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.** *Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons Stocker les marchandises Mettre en place les marchandises nécessaires à la production Participer aux opérations d'inventaire* ▪ **Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.** *Collecter les informations nécessaires à sa production Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production Planifier son travail .*

Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

▪ **Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.** *Contrôler ses denrées Mettre en place et maintenir en état son espace de travail Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable* ▪ **Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.** *Réaliser les techniques préliminaires Cuisiner : - des appareils, des fonds et des sauces - des entrées froides et des entrées chaudes - des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés - des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs - des garnitures d'accompagnement Préparer des desserts Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région* ▪ **Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.** *Choisir et mettre en place les matériels de dressage Dresser ses préparations culinaires Envoyer ses préparations culinaires Évaluer la qualité de ses préparations culinaires communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.* *Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle : - au sein de son entreprise - avec les clients - avec des tiers Rendre compte de son activité Se situer dans son environnement professionnel .*

Pré-requis : Parler et lire en français, Bonne condition physique, aptitude à travailler en équipe. Projet validé, intérêt pour le métier. **Tests d'entrée en formation** (test et entretien individuel), **tout au long de l'année.**

Salariés : Formation modulable en fonction de votre objectif professionnel. **Tarif :** 15€/h . *Le coût horaire de la formation est donné à titre indicatif. Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.* Nos équipes administratives vous proposent des solutions et un accompagnement individuel au montage financier et à la prise en charge de votre projet. **Contactez nous !**

Demandeurs d'emploi

Plus de 16 ans, inscrits à Pôle emploi. **Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, gratuite,** ouvre droit à rémunération après acceptation du dossier. **Procédure d'inscription : rencontrez votre conseiller** Pôle Emploi, Mission Locale, CAP EMPLOI, CEP, professionnel SPRO , **qui nous adressera votre candidature.** Préparation possible à l'entrée en formation : DAQ 2.0.



CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière

25200 BETHONCOURT

www.cfa-montbeliard.eu

Tél : 03 81 97 36 37

Contact :

formationcontinue@cfa-montbeliard.org